DOMAINE ROCHE

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

A.O.C. Côtes du Rhône ROUGE

Vignoble & Terroir

Le vignoble du Domaine ROCHE est composé de **25 ha de vignes d'une moyenne d'âge de 50 ans** mené en Agriculture Biologique**.** Cette cuvée est issue en majorité des jeunes vignes du Domaine.

Elle provient principalement des terroirs en bas de coteaux composés de colluvions de graviers calcaires et marnes grises. Ces terroirs plus frais et plus profond permettent d'amener fraicheur et fruit à ce vin.

Vinifications & Elevage

Les vendanges du Domaine sont exclusivement manuelles.

Un **tri sélectif** est réalisé à la vigne afin d'éviter tout contact prolongé avec des raisins qui pourraient être de qualité inférieure.

Arrivée en cave, la vendange est éraflée entièrement.

Les durées de fermentation varient de quelques jours pour les jeunes vignes à 20 à 25 jours pour les parcelles plus âgées.

Enfin un élevage de 6 à 8 mois se fait en cuve ciment pour le Grenache, et en cuves en inox pour la Syrah et Carignan.

Assemblage

Le Côtes du Rhône est composé majoritairement de Grenache et en moindre proportion de Syrah et de Carignan.

Conseils de service

A servir dans des verres amples à une température de 15-16°C.

Romain Roche, Vigneron-Récoltant – 1715 Route de Carpentras - 84290 Cairanne
Tel : +33 (0)6 74 55 57 33 - romain@domaineroche.fr - www.domaineroche.fr